

## Sauerbraten vom ganzen Seeteufel

### Zutaten für die Marinade

1 l	Rotwein
0,25 l	Portwein oder Madeira
70 g	Zwiebel
100 g	Lauch, weißer Teil
2 EL	Honig
2	Gewürznelken
1 Blatt	Lorbeer
1 Zweig	Thymian
5 Stängel	Glatte Petersilie
1 Zehe	Knoblauch, geschält und halbiert
	abgeriebene Schale von je 2

### Zutaten für den Spitzkohl

1	kleiner Spitzkohl, ca. 500 g
50 g	Schalotten
50 g	Speck
4 TL	Butter
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	geriebene Muskatnuss oder Macis
150 ml	Geflügelfond
100 g	Klein gewürfeltes Gemüse, bissfest blanchiert

### Zutaten für den Fisch

800 g	Seeteufelschwanz mit Mittelgräte
etwas	Salz und frischer Pfeffer
2 TL	Mehl
4 EL	Olivenöl
1 TL	Thymianblättchen

### Zubereitung

Kochen Sie für die Marinade den Rotwein und den Portwein zusammen in einer Kasserolle auf. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden und beides 4 bis 5 Minuten mitköcheln lassen. Fügen Sie den Honig, die Gewürze und Kräuter hinzu, geben Sie den Knoblauch sowie die Orangen- und Zitronenschale zu und lassen Sie die Flüssigkeit um etwa ein Fünftel reduzieren. Dann die Marinade in eine flache Form gießen und auskühlen lassen. Befreien Sie den Seeteufel von Haut und Gräten, die Filets jedoch an der Mittelgräte belassen. Legen Sie den Fisch in die Marinade und lassen Sie ihn mit Folie abgedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Dabei mehrmals wenden.

Den Seeteufel herausnehmen, mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Den Fisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einer ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Seeteufel darin auf beiden Seiten anbraten.

Fügen Sie dem Fisch in der Pfanne die Zwiebelwürfel und Lauchringe aus der Marinade sowie die Gewürze (möglichst trocken) zu und garen Sie den Fisch im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten, dabei immer wieder mit der Marinade begießen.

Inzwischen den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, Schalotten und Speck klein würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Schalotten und den Speck darin anschwitzen. Den Spitzkohl kurz mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit dem Geflügelfond ablöschen und den Spitzkohl gar dünsten.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und den Fond durch ein Sieb gießen. Die blanchierten Gemüsewürfel unter den Kohl rühren. Den Seeteufel auf dem Spitzkohl anrichten, mit Thymianblättchen bestreuen, etwas Schmorfond daneben träufeln und sofort servieren.